

## THAI-KÜCHE

# Knackiger Pak Choi in Hoisin-Sesam Soße ... gelingt leicht und geht schnell



### Rezept Pak Choi in Hoisin-Sesam Soße für 4 Personen

- 700 g Pak Choi
  - 2 Frühlingszwiebeln
  - 25 g frischer Ingwer
  - 4 Zehen Knoblauch
  - 1 getrocknete Chili
  - 3-4 EL Rapsöl
  - ½ TL Palmzucker oder brauner Zucker
  - ½ TL Salz
  - ½ TL [\\*Szechuanpfeffer](#)
  - 1 EL [\\*Hoisin Soße](#)
  - 3 EL Sojasoße
  - 1 TL Speisestärke
  - 200 ml Wasser
  - einige Tropfen [\\*geröstetes Sesamöl](#)
  - 1 EL [\\*weißer Sesam](#)
1. Den Pak Choi in einzelne Blätter teilen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und ganz fein hacken
3. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und beiseite stellen
4. In einem Wok oder Topf das Rapsöl erhitzen, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch mit der getrockneten Chilischote bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten (pfannenrühren)
5. Den Palm-oder braunen Zucker, den Szechuanpfeffer und das Salz zugeben und ganz kurz mitrösten
6. Dann die Sojasoße, und die Hoisin Soße dazu geben.
7. Das Wasser dazu geben und alles aufkochen und mit der Speisestärke binden und warm halten
8. Einen Topf, in den Euer Dämpfeinsatz passt, mit soviel Wasser befüllen, dass der Topfboden bedeckt ist und aufkochen lassen
9. Die gewaschenen Pak Choi Blätter in den Dämpfeinsatz legen und in den Topf einhängen
10. Deckel auflegen , auf mittlere Hitze schalten und die Kohlblätter ca. 5 bis 8 Min. dämpfen
11. Auf einem Teller anrichten, mit der Soße garnieren und mit weißem Sesam und einigen Tropfen geröstetem Sesamöl toppen
12. Dazu passt Jasminreis

♥ Guten Appetit ♥